72e Année. T. 144 N° 44 30 Octobre 1955

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris, 1893, p. 270.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
1 NOV 1955

Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

—

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général : E. DE CRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

ENGRAIS AZOTÉS

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
ONIA
ENGRAIS TOULOUSE

Sulfate d'ammoniaque
Nitrate de chaux
Nitrate de soude
Amonitre granulé
Urée
Nitropotasse

ENGRAIS COMPLEXES

10-10-10 12-12-20 12-10-15

Agent général :
BÉRAUD & GLEIZES, 3 bis, rue de la Violette, **NIMES** (Gard)

Contre les *VERS DE LA GRAPPE*

SÉCURITÉ ABSOLUE AVEC

Gesarol

l'insecticide D.D.T. sans poison et SANS ODEUR

73

PRODUITS
UVOR
HUILERIES DE NARBONNE

« HUMAX : humus maximum est le pain de la terre »

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

Matières premières pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

La DÉSINFECTION par le TERPINÉOL et le POLYCHLOROCAMPHANE (P.C.C.)

SANITERPEN

Désinfection des locaux, porcheries, étables, écuries, poulaillers

— *Produit français provenant des Forêts Landaises* —

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 35.910.000 FRANCS

40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

72me ANNÉE — N° 44 30 OCTOBRE 1955

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Nespoulous. — Le nouveau régime des plantations de vignes-mères de porte-greffes. 247
J. Branas. — La sélection en viticulture. 249
Marcel Biron. — La Sultanine. 256
M. Flanzy. — Remarques sur la concentration des vins par le froid. . . 260
B. I. 1945, n° 21. — Le carpocapse des prunes. 262
B.-A. Samarakis. — XXXVme Session officielle plénière du Comité de l'O. I. V. *(suite)*. 264
Partie officielle. — Décret du 8 sept. 1955 relatif au classement des cépages *(suite)*. — Décret du 12 sept. relatif à la plantation des vignes-mères *(fin)*. — Décret du 12 sept. 1955 relatif à la distillation prévisionnelle d'une partie des vins de la récolte 1955. — Prix d'achat pour la campagne 1955-1956 des alcools d'origine vinicole. 269
Information. — Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

LE NOUVEAU RÉGIME DES PLANTATIONS DE VIGNES-MÈRES DE PORTE-GREFFES

Le décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 relatif à l'organisation et l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole, entre autres dispositions, a modifié le régime des plantations de vignes-mères de porte-greffes.

Depuis la loi du 29 juillet 1943, dont l'article 1er venait compléter l'article 87 du Code du Vin, la plantation des vignes-mères était possible sans limitation de surface, sous réserve d'une autorisation préalable délivrée par le Service chargé du contrôle de la production des bois et plants de vigne, en l'occurence la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne. Le décret du 30 septembre 1953, en abrogeant l'article 87 du Code du vin, prévoit le nouveau régime de plantation des vignes-mères dans son article 35 ainsi libellé :

« Les droits de replantation sont incessibles ; toutefois, ceux nés de l'arrachage de vignes de pieds-mères exploitées par les producteurs également agréés, conformément aux dispositions de l'article 29, en vue de la plantation de vignes de pieds-mères.

« Les vignes de pieds-mères de porte-greffes plantées :

— soit grâce à ces transferts de droits de plantation ;

— soit jusqu'à l'entrée en vigueur du présent décret, en application de l'article premier de la loi n° 385 du 29 juillet 1943,

ne peuvent pas être transformées en vignes destinées à la production de raisin ».

Pour interpréter correctement ce texte, il convient de consulter également les articles 34 et 36 du décret.

D'une manière générale, il en résulte que :

1° Les droits de replantation sont suspendus pour les vignes-mères arrachées avant le 1er septembre 1939.

2° Les vignes-mères plantées avant le 29 juillet 1943 et arrachées, quelle que soit la date de l'arrachage, mais, en tous cas, depuis le 1er septembre 1939, donnent naissance à un droit de replantation en vignes-mères ou en vignes à fruits.

3° Aucun droit éventuel de replantation en vignes-mères ou en vignes à fruits ne peut découler de l'arrachage de parcelles de vignes-mères plantées sous le régime de la loi du 21 juillet 1943, si cet arrachage a été antérieur au 30 septembre 1953.

Par contre, les arrachages postérieurs au 30 septembre 1953 et portant sur des parcelles plantées sous le régime de la loi du 29 juillet 1943, peuvent être compensés par des plantations nouvelles en vignes-mères, mais pas en vignes à fruits.

Il faut noter que les droits de replantation en vignes-mères sont toujours accessibles à un tiers, lorsqu'ils sont nés de l'arrachage de vignes-mères.

Tous les exploitants désirant procéder à des plantations de vignes-mères de porte-greffes doivent être agréés par le Ministre de l'Agriculture. En outre, le décret du 12 septembre 1955, relatif à la plantation des vignes-mères, la production, la circulation et la distribution des bois et plants de vigne précise dans son titre II les conditions auxquelles devront répondre les futures plantations de pieds-mères. Il ne suffit pas de détenir un droit de plantation pour établir une vigne-mère. Il faut recevoir en outre une autorisation préalable de l'Institut des vins de consommation courante, autorisation qui est délivrée seulement si la plantation répond à certaines conditions concernant le choix du terrain et si le porte-greffe à planter figure sur la liste des porte-greffes admis pour les plantations de vignes-mères (arrêté du 23 mai 1955). Les plants ou boutures utilisés doivent appartenir à la catégorie « Sélectionné classe élite ». Les conditions auxquelles doivent répondre les terrains seront précisées dans un arrêté d'application du décret du 12 septembre 1955 ;

il en est de même pour les formalités à remplir en vue d'obtenir les autorisations de plantation de vignes-mères de porte-greffes.

Mais d'ores et déjà, les demandes de plantation peuvent être adressées à l'Institut des vins de consommation courante, soit aux chefs de centres régionaux, soit à l'Inspecteur principal chargé du contrôle des bois et plants de vigne (adresse provisoire : Ecole nationale d'Agriculture, Montpellier).

J. NESPOULOUS.

LA SÉLECTION EN VITICULTURE[1]

J'ai répondu avec le plus vif plaisir à l'invitation de vos dirigeants non seulement parce qu'elle me donnait l'occasion de revoir une fois encore la Champagne et son magnifique vignoble, en retrouvant de nombreux amis, mais encore parce qu'elle me permettait, fort opportunément, de montrer l'état de la question en France, alors que depuis le 1er mai 1954 une organisation administrative nouvelle a remplacé celle que j'avais créée.

—•—

La sélection, qui est un choix dans ce qui existe, a toujours été un des soucis des vignerons au moment de la plantation d'une nouvelle vigne.

Avant l'invasion phylloxérique, les vignes étaient établies avec des boutures ou des plants racinés et, comme dans votre région, elles étaient ensuite entretenues par provignage pendant très longtemps. Mais, dans tous les cas, les vignes provenaient de boutures récoltées après la chute des feuilles et avant le débourrement sur des vignes en production de *Vitis vinifera*.

Le prélèvement était soumis à des règles précises. Certaines avaient pour objet d'assurer, ou d'augmenter, l'enracinement des boutures et elles concernaient surtout la place des sarments récoltés sur la souche-mère (boutures à talon, crossettes, etc...). Elles restent valables.

D'autres pratiques visaient l'augmentation de la production en ne conservant pour la multiplication que les sarments nés sur le bois de deux ans, qui sont aussi ceux qui conviennent à la taille annuelle. Elles nous semblent aujourd'hui incompréhensibles, car nous ne croyons pas qu'il soit possible d'obtenir, à partir de la même souche, quelle que soit la place des sarments choisis, autre chose que des exemplaires exactement semblables à la souche-mère.

Par contre, lorsqu'ils effectuaient un choix entre les exemplaires eux-mêmes, en ne retenant que ceux qui se montraient les plus productifs

(1) Causerie donnée le 23 avril 1955 devant l'Assemblée générale de l'Association viticole champenoise.

et, sur ce point les plus réguliers, parfois à la suite d'observations poursuivies pendant plusieurs années, nos prédécesseurs ont consenti des efforts bien plus efficaces que nous savons aujourd'hui justifier. Mais, si certaines des pratiques traditionnelles gardent une valeur certaine et si leur application s'impose comme autrefois, leur justification s'écarte souvent de celle que leur donnaient nos pères comme en témoigne la différence qui sépare le sens qu'ils accordaient au terme dégénération qui n'est pas ce que l'on entend aujourd'hui par dégénérescence.

— • —

Différentes des modernes dans leurs principes, les pratiques anciennes s'en séparaient encore plus nettement par un autre trait. Alors que l'établissement d'une nouvelle vigne était autrefois le fait du seul vigneron, il exige maintenant, dans la plupart des cas, le concours d'autres personnes : celles qui se livrent à la production des plants.

C'est que *l'invasion phylloxérique* a exigé la culture des vignes américaines porte-greffes et la production de plants greffés-soudés ; plusieurs raisons font que l'une ou l'autre n'est pas accessible à tous les vignerons dans toutes les régions et il arrive qu'elles lui échappent toutes deux.

En général, ceux-ci n'ont pas pu garder la direction des opérations de sélection qui leur incombaient depuis toujours : le choix des boutures et des racinés porte-greffe et celui des greffons des greffés-soudés ont été effectués par celui qui cultivait les vignes-mères ou qui produisait les plants ; ce n'est que dans le cas où il greffe lui-même sur table ou sur place que le vigneron a gardé la possibilité de choisir les greffons : mais la sélection des porte-greffes lui échappe entièrement.

Avant d'appeler votre attention sur les conséquences de cet abandon par les vignerons de ce qu'ils auraient dû considérer comme une de leurs prérogatives les plus importantes, je dois signaler qu'il n'était pas toujours aussi total, notamment lorsqu'ils continuaient à faire eux-mêmes leurs plants, mais, même dans ce cas, il est certain que le choix du matériel était entouré de moins de précautions qu'autrefois et qu'à la veille du récent conflit, les erreurs et les abus étaient assez flagrants pour attirer l'attention.

C'est ainsi que le *V*me *Congrès international de la Vigne et du Vin* (Lisbonne, 15-23 octobre 1938) adoptait à l'unanimité un vœu, présenté par le baron Le Roy, « recommandant aux gouvernements d'instituer le contrôle des pépinières (pieds-mères, racinés, racinés-greffés) en vue de garantir l'authenticité et la qualité des porte-greffes et des cépages (...) et d'empêcher l'extension de certaines maladies qui, comme le court-noué, commencent à causer de sérieux ravages dans certaines régions (1) ».

On en venait ainsi à reconnaître la nécessité d'imposer la sélection aux producteurs de plants de vigne. C'était une évolution remarquable : si la sélection pratiquée avant l'invasion phylloxérique avait un caractère individuel puisqu'elle était le fait de chaque vigneron, on entendait lui

(1) P.-V. des séances et résolutions, p. 51.

donner une portée collective par une obligation faite à l'ensemble des pépiniéristes-viticulteurs.

Les projets établis avant le dernier conflit ne virent pas le jour. Ce n'est qu'en 1943, qu'à la faveur d'une demande introduite par les viticulteurs-pépiniéristes et tendant à autoriser les plantations nouvelles de vignes-mères, un texte dit « Loi du 29 juillet 1943 » vint subordonner cette autorisation à des conditions techniques. Le soin de délivrer les autorisations fut confié, par arrêté du 17 février 1944, à une « section » du Service de la Protection des Végétaux chargée de la sélection et du contrôle des bois et plants de vigne.

Quelques-uns de mes collaborateurs doivent avoir gardé le souvenir de ce que fut à ses débuts ce singulier service où la foi, l'humilité et même l'abnégation, devaient pendant si longtemps suppléer des moyens tout à fait défaillants ; je n'irai pas jusqu'à admettre qu'il subsiste aussi chez quelques-uns de mes chefs d'alors, dont certains sont encore ceux d'aujourd'hui, et chez qui j'ai trouvé tant de confiance et tant de bienveillance, mais j'ai de bonnes raisons de croire que les pépiniéristes-viticulteurs n'ont, pour la plupart, rien oublié du tout.

— • —

Les bases.

La sélection collective se trouvant ainsi organisée, il n'est pas mauvais de confronter les principes retenus en 1943 avec ceux que l'on devrait aujourd'hui adopter pour tenir compte du développement des connaissances et de l'expérience acquise.

L'arrêté du 17 février 1944 précisait les missions de la Section de Contrôle :

— éviter la propagation des maladies de la vigne transmissibles au cours de la multiplication végétative et, en particulier, du court-noué ;

— s'opposer aux substitutions spécifiques ;

— orienter la production des plants vers les cépages dont la multiplication est souhaitable ;

— effectuer les travaux de création, de sélection et de contrôle tendant à la conservation et à l'amélioration de la production viticole.

Je crois que les objectifs restent les mêmes et que les principes ont résisté à l'épreuve du temps comme en témoigne la confrontation suivante.

Maladies transmissibles au cours de la multiplication végétative. — Il ne s'agit à peu près exclusivement que des viroses. Toutefois, *des maladies cryptogamiques* sont également transmissibles dans ces conditions ; c'est le cas de *l'Excoriose* dont la présence conduit à écarter 4 ou 5 mérithalles à la base des sarments qui doivent être utilisés comme greffons.

Mais, encore une fois, il s'agit essentiellement ici des viroses de la vigne, du court-noué comme on disait alors, de la dégénérescence infectieuse comme il est convenu de dire depuis 1947.

Il n'a pas été apporté de grands changements à ce qui était notre façon de voir en 1943 : la maladie est transmissible par le sol, par le

canal du phylloxéra suppose-t-on toujours, et elle est transmissible du sujet au greffon et vice versa. Certes, depuis, tout ou presque a été mis en discussion et l'on a, notamment, éclairci les conditions de la contamination par le sol en précisant le temps requis pour que l'infection devienne systématique. Mais, si chacun a voulu parcourir son chemin de Damas, refaire pour son édification ce que d'autres avaient fait depuis longtemps, peu nombreux sont ceux qui ont entrepris de combler des lacunes, pourtant visibles et au demeurant très regrettables. Mon intention n'est pas de les exposer : je me bornerai à signaler qu'elles ont rendu difficile l'exercice de certains contrôles sur le terrain.

Authenticité variétale. — On peut dire que de ce côté les progrès ont été plus sensibles peut-être parce qu'ils étaient plus nécessaires, peut-être encore parce qu'ils étaient plus accessibles. D'ailleurs, le problème n'était pas le même pour les cépages porte-greffes et pour les variétés fructifères.

Je me suis lourdement trompé en admettant que les *variétés porte-greffes* formaient une matière connue d'une façon parfaite. En réalité, mes collaborateurs n'ont guère cessé de constater dans les vignes-mères de porte-greffes la présence de variétés inattendues, inédites parfois, souvent inidentifiables : 3307 C. ; Rip.-rup. de Massannes glabre ; Rip.-rup. de Massannes pubescent ; Rip.-Berl. rouge de Sarrians, etc... Je me suis trompé encore sur la pureté variétale des vignes-mères que je supposais être bien meilleure : il suffit de citer l'exemple du Riparia Gloire de Montpellier. Par ces travaux, le nombre des variétés cultivées est passé de 41 en 1944 à 51 en 1953. Et l'inventaire n'est certainement pas épuisé.

Les *hybrides producteurs-directs* n'ont pas, en général, posé de tels problèmes, mais il ne leur a été accordé que moins d'efforts.

Les *cépages de Vitis vinifera* ont, par contre, constitué un vaste domaine ; ce premier stade, celui de l'identification du matériel cultivé, s'est révélé, dès le début, très riche de développements imprévus. Contrairement à ce que l'on pouvait supposer, l'encépagement des vignobles métropolitains était loin d'être parfaitement connu ; d'autre part, il n'existait pas de méthode sûre d'identification du matériel rencontré.

D'une manière générale, les vues initiales étaient donc trop optimistes, car elles ne prévoyaient pas un aussi lourd travail d'identification du matériel ; ce travail a absorbé bien des moyens en exigeant, en particulier, l'établissement d'une collection ampélographique de 12 hectares constituée à partir des cépages rencontrés dans le vignoble. Son étude est en cours ; je saisis l'occasion qui se présente de remercier mes anciens collaborateurs des efforts qu'ils ont accomplis pour l'établir tout en souhaitant qu'il nous soit possible de continuer à l'enrichir pour qu'elle devienne une référence valable et une meilleure de départ pour d'autres travaux d'amélioration variétale.

Les méthodes.

Mais l'arrêté du 17 février 1944 organisait également « la conservation et l'amélioration » du matériel, c'est-à-dire la sélection.

D'une manière générale, pour les porte-greffes, pour les hybrides producteurs directs et pour les cépages de *Vitis vinifera*, j'avais prévu trois stades successifs représentant trois degrés de précision.

Une sélection parcellaire, fondée sur la pureté variétale et sur l'extension et la gravité de la dégénérescence infectieuse, permettait d'établir une hiérarchie entre les parcelles dont le bois allait au bouturage et au greffage.

Appliquée aux vignes-mères de porte-greffes, cette méthode a conduit à éliminer par arrachage des parcelles mélangées ou dégénérées ; mais les efforts ont été insuffisants.

Il ne pouvait être question d'éliminer de cette manière, lorsqu'elles étaient défectueuses, des parcelles de cépages fructifères (V. vinifera et hybrides) : malgré des efforts persévérants peu de résultats ont été atteints dans ce domaine.

Une sélection massale a été également prévue : on sait qu'elle consiste dans l'élimination des exemplaires défectueux d'une parcelle ou d'un lot en pépinière.

Dans les vignes à bois, elle a conduit à arracher les exemplaires dégénérés et ceux qui étaient étrangers à la variété cultivée ; dans les vignes à fruit, où pareil procédé est évidemment inapplicable, on se bornait à marquer ces exemplaires ; enfin, les plants défectueux étaient supprimés par décapitation en pépinière. Ces efforts sont parmi les plus utiles à l'amélioration de la production ; ils paraissent aussi très accessibles et l'on aurait pu croire qu'ils n'étaient pas négligés par les producteurs de bois et plants de vigne.

Tel n'était malheureusement pas le plus souvent le cas. Aussi bien, pour inciter les producteurs à entreprendre des travaux de sélection massale, a-t-on convenu de conférer aux bois et plants en résultant une qualification supérieure dite « *sélectionné classe élite* ». Dans mon esprit, ces qualificatifs devaient viser uniquement l'état sanitaire et la pureté variétale du matériel. J'ai eu la faiblesse d'obéir à la suggestion des producteurs, notamment de la coopération, tendant à imposer des normes (dimensions, etc...) supérieures aux plants de cette catégorie : c'était ouvrir la porte à bien des possibilités de fraude.

En fait, cette production de matériel d'élite n'a pas réussi à s'imposer : d'une part, il était à peu près impossible d'obtenir de ceux des producteurs de plants qui sont ou avides ou ignorants, des travaux efficaces de sélection ; cette impossibilité est évidente, car ceux dont on attend ces résultats sont, en même temps, ceux qui sont parfois poursuivis pour fraude ; d'autre part, les vignerons eux-mêmes, dans leur majorité, sont restés indifférents et ils ont été parfois hostiles, notamment lorsqu'ils étaient circonvenus par leurs fournisseurs.

Un degré plus élevé est *la sélection clonale* qui consiste à multiplier végétativement un exemplaire choisi.

Cette méthode est valable pour les objectifs de la sélection sanitaire au sein d'un cépage qui est déjà un cépage-clone au sens génétique, comme c'est le cas du 3309 C par exemple. Des clones sanitaires d'un

nombre assez élevé de porte-greffes ont été récoltés et mis en collection dans un sol défavorable à la dégénérescence infectieuse.

Elle convient également à la sélection au sein des cépages populations comme le Pinot, le Chenin, etc... Beaucoup des cépages récoltés sont représentés en collection par un certain nombre de clones, parfois par plusieurs dizaines. Cette sélection a été seulement fondée sur les caractères morphologiques.

L'exploitation de ces résultats appelle, après une comparaison sommaire en collection, une expérimentation locale et une multiplication du matériel dont la supériorité est reconnue. Cette organisation n'a pas été mise sur pied et, dans la confusion administrative qui règne en viticulture, il est maintenant peu vraisemblable qu'elle le soit à bref délai.

Telles sont les méthodes qui ont été retenues.

Les moyens.

Le mérite — comme la responsabilité — de la conception revient à un très petit nombre d'hommes issus de la même Ecole.

Les moyens matériels et financiers ont été extrêmement précaires au début. Toutefois, le financement en a été assuré par une taxe professionnelle imposée aux pépiniéristes-viticulteurs et par une contribution substantielle de l'Institut technique du Vin.

Les services administratifs généraux qui ont participé à ces travaux de sélection viticole, en dehors, naturellement, de la section de contrôle, sont peu nombreux.

Le Service de la répression des fraudes est appelé à effectuer une sorte de sélection au cours de la commercialisation ; malheureusement ses agents manquent des connaissances nécessaires qui sont, certes, très spéciales, et les textes pris en application de la loi du 1er août 1905, notamment le décret du 11 juin 1949, n'ont eu qu'une portée très limitée en viticulture.

L'Institut national de la Recherche agronomique a accordé les moyens exigés par l'établissement et l'entretien d'une collection de référence ; son rôle me semble être plus actif dans la production d'autres semences ou plants, mais je dois cependant faire état des travaux de sélection effectués par les stations de cet établissement en signalant, notamment, l'existence d'un important matériel réuni par M. Sick, à la Station de Colmar, qui le met à la disposition des vignerons alsaciens, ce qui représente en France, actuellement, l'exemple le plus complet.

D'une manière générale, la sélection en viticulture n'avait que l'apparence d'une organisation professionnelle ; mais il est difficile de préciser de quel service public elle relevait plus spécialement. L'efficacité ne semble pas avoir souffert de cette situation, aucun service ne paraissant en mesure d'assurer un meilleur fonctionnement.

La situation actuelle.

Le décret-loi du 30 septembre 1953 a confié à un établissement public, l'Institut des vins de consommation courante, les missions qui étaient précédemment celles de la Section de sélection et de contrôle

des bois et plants de vigne dont le personnel a été absorbé par cet établissement.

C'est donc à l'I.V.C.C. qu'il incombe d'animer la sélection en viticulture et l'on peut se demander quel sort va être fait à ces travaux.

Si les problèmes financiers ne sont plus un obstacle aux réalisations et si une partie du personnel de l'I.V.C.C. a une conscience très nette de l'intérêt de la sélection et, en même temps, les connaissances nécessaires, il faut craindre que les autres tâches de cet établissement ne la relèguent assez rapidement au second plan.

L'avenir.

Dans la mesure où ces inquiétudes seront vaines et où il subsistera un instrument capable de procéder à cette sélection collective, dont la nécessité est reconnue, une révision des objectifs présente un certain intérêt.

La sélection sanitaire continue à s'imposer comme en 1943 et elle peut être pratiquée par les mêmes méthodes. Des progrès ont été accomplis dans plusieurs directions : vulgarisation des symptômes des maladies de dégénérescence, amélioration de la production des bois et plants. Le plus important est probablement d'avoir créé un refuge dans lequel les cépages peuvent être conservés à l'abri de la maladie. Celà, c'est un résultat concret.

La sélection variétale n'est pas sans exiger des conditions préalables ; en effet, même en admettant que les difficultés d'identification des cépages soient surmontées, ce qui n'est pas encore complètement le cas, il est certain qu'elle ne peut porter des fruits que dans la mesure où la zone de culture d'un cépage population donné peut être explorée à fond ce qui n'a été que rarement possible jusqu'ici.

Les résultats sont donc subordonnés à ces possibilités d'investigation dans les vignobles ; les agents de l'I.V.C.C. et ceux de l'I.N.A.O.C. auraient cette possibilité, mais il n'existe entre eux aucune liaison formelle et pas davantage entre les autres services intéressés.

Au demeurant, que *peut-on proposer à la sélection variétale* en dehors, naturellement, de l'indispensable identification des cépages utilisés et de la sauvegarde de leur état sanitaire ? *La sélection clonale ?* Certes, il s'agit là d'un procédé d'une portée non négligeable, plus grande d'ailleurs pour les cépages à vins fins (Pinot, Chenin, Gamay, etc...) que pour les variétés populations à vins ordinaires, on comprend aisément pourquoi. Mais on ne doit pas en attendre de très grands progrès de la production.

Ceux-ci, dans la mesure où ils se trouvent dépendre de modifications dans l'encépagement, relèvent non seulement de la sélection au sein des variétés existantes, mais encore de *l'introduction de variétés nouvelles obtenues ou non de semis*. Ce second moyen, bien plus efficace que la sélection parce que suscitant des changements beaucoup plus grands, se trouve être en opposition avec notre législation en matière d'appellation d'origine.

— • —

Ainsi, la sélection ne se présente-t-elle que comme un des procédés, et non le plus efficace, de l'amélioration variétale qui n'est elle-même qu'un des moyens d'améliorer une production.

Or, améliorer une production, c'est l'entraîner vers des objectifs déterminés. Malheureusement, ces objectifs ne sont pas toujours clairement précisés, non seulement dans le domaine très vaste et très complexe de la production nationale, mais encore dans le cadre limité de productions régionales bien caractérisées. Cette indétermination est, en viticulture, et depuis fort longtemps, l'obstacle le plus important opposé au progrès des connaissances parce que les techniciens sont portés à s'interroger sur l'intérêt et sur les conséquences de leurs entreprises.

Cette interrogation est particulièrement nécessaire dans ce cas particulier de la sélection variétale, qui peut dégager les types les plus productifs ou bien, au contraire, ceux qui donnent les meilleurs produits et qui ne sont généralement pas les plus fructifères. Connaissant les dangers de la première de ces orientations et conscients de l'inutilité de sélectionner des types peu productifs, alors que la rémunération des productions de qualité n'est réellement pas organisée, les techniciens ne peuvent-ils se borner, en cette matière comme pour d'autres, à poser la question :

A quoi bon ?

J. Branas.

LA SULTANINE

La *Sultanine d'Izmir* est le « Raisin aimé du Sultan » d'où son nom. C'est aussi le *Cekirdeksiz* = sans pépin, très agréable à déguster en toutes saisons, frais ou séché, c'est un bonbon au miel doré, mais attention, les experts les classent en sept numéros, dont *seuls* les meilleurs sont exportés.

Cultivées dans la région de la mer Egé, à Izmir et au sud-ouest de l'Anatolie, les *Sultanines* sont originaires de ces contrées selon certains auteurs, de l'île de Crète selon d'autres, quoique « la *Sultani* sauvage crétoise » ait des pépins alors que la Smyrniote n'en a pas ; Apyrène : celle-ci dériverait de la première par mutation gemmaire...

Description ampélographique de la Sultanine d'Izmir :

Cep : vigoureux à fortes ramifications, demande une taille longue pour être fertile ; taillé court, il ne donne que du bois.

Bourgeonnement : vert et presque glabre.

Jeunes feuilles : brillantes sur les deux faces.

Sarments : de couleur jaune pâle, gros et longs, au point de traîner sur le sol.

Nœuds : de grosseur moyenne, effacés, bourgeons verts légèrement rougeâtres.

Feuilles : grandes, de couleur vert foncé, avec un léger reflet bronzé, les deux faces sont glabres avec un pétiole légèrement rose. Elles sont tribolées, à sinus supérieurs peu profonds et sinus inférieurs peu marqués. Sinus pétiolaire fermé.

Dents : régulières et peu saillantes dans les alluvions du Gediz.

Nervures : de couleur vert clair.

Vrilles : petites et trifurquées. Fleurs hermaphrodites.

Grappes : longues, cylindro-coniques, 20 à 30 cm. de long, pouvant atteindre le poids de 1 kgr. 500. Le pédoncule est lignifié dans le raisin mûri en Anatolie. Très belles grappes à jolis grains.

Grains : ellipsoïdes, un peu au-dessous de la moyenne 17 à 18 mm., à pellicule assez épaisse, ferme, se prêtant bien au séchage, de couleur dorée, brillants, à pinceau court et à chair juteuse et sucrée ; véritables bonbons, délicatement parfumés.

— • —

Dans la région d'Izmir, la maturation des grappes dorées est précoce. A partir du 10 juillet parfois on peut voir ses grappes mûres sur les marchés. Sa production s'échelonne du 15 juillet à la fin du mois d'août. Cette première récolte est généralement destinée à être séchée, elle peut aussi être vinifiée, ce qui permet de régulariser le marché. C'est dans ce but que j'ai été appelé à mettre au point la vinification de ce beau raisin.

Après les orages clôturant, chaque année, la fête de Manïsa, vers les 21, 23 août, les vignerons de la région d'Izmir, de Menemen et d'Alasehir, commencent à couper le raisin destiné à la vinification. Ces grappes nommées « neferiye » ou « grapillons » ayant la forme de grappe arrivent successivement à maturité. Les bonnes années on cueille des grappes mûres trois à quatre fois, entre le 10 juillet et fin octobre.

Les vignerons de la région d'Izmir, Menemen, Sardes, cultivent aussi une *Sultanine vraie,* mais à *grains ronds* et assez gros, ce serait le *Stronghylorhax* ou *Sultana,* d'après le professeur Krimbas. La feuille adulte a cinq lobes et le sinus pétiolaire est plus ouvert. On rencontre parfois dans les grains un rudiment de pépin. Cette variété a un meilleur rendement à la cuve.

Il faut aussi mentionner le *Karaborum* à grains gros et pointus, surtout cultivé au sud d'Izmir. Les grappes sont longues et lâches. La localité du même nom se trouve à l'entrée du golfe d'Izmir, c'est un cap : « le nez noir » qui accueille le touriste et l'invite à contempler l'ancienne Smyrne dominée par le Mont Pagus portant à son sommet les restes de l'ancienne Acropole dont la construction remonte aux époques grecque et byzantine. Chaque pierre révèle les temps passés.

Enfin, pour ne pas l'oublier, on peut aussi citer une *petite Sultanine* à gros grains, le *Gaydura* que l'on rencontre çà et là dans les vignobles ; variété peu cultivée, donc assez rare. Son grain est de moins bonne qualité que ceux des variétés précédentes, il est moins apte aussi au séchage, car il prend une couleur foncé en séchant, ce qui est un défaut pour une *Sultanine.*

VINS DE SULTANINE

ANNÉES	1938	1939	1940	1941	1942		1944-1946		1949	
Densité à 15° C.	994	991-9	994	991,5	992.0	992 0	993	992	992	1052
Alcool en volume	11°6	11°6	12°13	12°6	12°1	11°5	12°1	14°1	12°4	16°6
en poids..	92.8	92 8	97.07	100.8	96.8	92.0	96.8	112.8	99.2	132.8
Extrait sec 100°	20.54	18.85	19.75	19,28	18.70	18.10	20.59	25.5	2550	186.80
Sucre restant..	1.60	1.40	1.32	1,38	1.61	1.58	1.60	2.39	1.40	166.60
Extrait sans sucre	18.94	17.45	18.43	17.90	17.09	16.52	18 99	23.11	24.10	20.20
Acidité totale SO H²	4.40	3.80	5.00	5.20	5.20	5.50	4.20	4.10	3.92	3.72
Acidité volatile....	0.40	0.39	0.36	0.38	0.46	0.28	0.60	0.37	0.21	0.16
Acidité fixe.....	4.00	3.41	4.64	4.82	4.74	5.22	3 60	3.73	3.70	3 56
Gaz sulfur. libre	0. 006	0.008	0.018	0.022	0.003	0.002	0.010	0.004	0.006	0.007
Gaz sulfur. total..	0. 162	0.142	0.168	0.192	0.210	0.240	0.128	0.074	0.065	0.057
Cendres.....	2.00	2.24	1.72	1.70	2.08	1.80	1.97	0.90	1.95	1.37
Alcalinité....			1.002	1.020	3.94	4.21	1.27	4.74	5.06	4.12
Acide tartrique..	»	»	»	»	2.45	3.38	2 64	2.09	3.03	3.57
Potasse totale..	»	»	»	»	3.00	3.03	3 10	3.03	4.71	4.15
	Vins complets (goutte + presse) de Neferiyé		Lot partiel goutte et presse mélangés 1er raisin et Neferiyés mélangés		Vins secs de Neferiyés			1er raisin 1er août	Vin sec Neferiyé	Mistelles

"Vignes et vins de Turquie"
Tome II.- Egé. -M. BIRON

Culture de la Sultanine.

Son cep vigoureux exige une taille longue de façon à favoriser la mise à fruit et surtout le maintient de ses fruits. L'équilibre végétatif sous le climat smyrniot nécessite une forme arbustive afin d'éviter la coulure.

Les premiers bourgeons à bois de l'année ne donnent pas de grappes. On ménagera donc sur les ceps une taille mixte, c'est-à-dire des courçons de deux à trois, parfois quatre yeux, nommés « Irgat » et des longs bois de sept à huit yeux nommés « bayrak ».

L'année suivante, le vigneron alterne la taille, les « irgat » sont taillés en « bayrak » et vice-versa. Le nombre de ces formations mixte est assez élevé, il dépend de l'âge et de la vigueur du cep.

Dans les plaines sablonneuses de Manisa (l'ancienne Magnésie), d'ailleurs souvent inondées, la vigne est plantée franc de pied, à 5 mètres en tous sens. Le cep prend alors l'aspect d'un arbuste susceptible de donner 200 kgs et parfois plus, de grappes, surtout si le vignoble est irrigué.

Sur les coteaux d'Anatolie, en terrain plus ou moins argileux, le cep est greffé sur Rupestris du Lot, 5 BB, 420 A, 41 B, etc..., selon le pourcentage de calcaire actif. Sa production en terre sèche est beaucoup moindre, elle peut atteindre parfois 20 kgs par cep, mais l'écartement des ceps est ramené, dans ce cas à 1 m. 50 en tout sens. Toutes les adaptations de porte-greffe au sol sont réalisées dans les nouvelles plantations en vue d'éviter les dégâts occasionnés par le phylloxéra au fur et à mesure de sa progression.

Vins de Sultanine.

Les vins obtenus dépendent de la richesse saccharine des raisins. Alors que la première récolte de grappes dorées, très sucrées et douces, peuvent donner des vins atteignant 14° d'alcool, les derniers grappillons ramassés trois mois après, de couleur verte, fournissent un vin différent, moins alcoolique : 11°5 par exemple, ayant une acidité totale plus élevée et très apparentés aux vins de *Sylvaner* récoltés dans les plaines de Rhénanie.

Il est possible aussi d'effectuer un rapprochement entre les pratiques utilisées par les vinificateurs privés smyrniots et les vignerons rhénans ; la matière première traitée présentant une composition analogue.

Les raisins de *Sylvaner* ou les grappillons de *Sultanine* nécessitent *une macération préalable* de la vendange foulée permettant au moût un enrichissement en tanin indispensable ; les vins obtenus manquent de corps et par suite de tenue.

Nous avons toujours combattu ce procédé primitif depuis déjà une trentaine d'années, au bord du Rhin comme au bord du Bosphore, parce qu'il présentait le grave inconvénient *d'oxyder la vendange*. Par contre nous avons toujours *préconisé* et fait adopter, avec succès, le tanisage en cours de fermentation, ce qui permet d'obtenir, sans altération de la couleur, le parfum agréable du raisin, des vins d'un or plus pâle, plus séduisant et plus fins à la dégustation.

La culture de la *Sultanine*, surtout concentrée dans la région Smyrniote, s'étend, remonte aussi vers le Nord-Est *Manisa, Akhisar* ; vers l'Est : *Kemalpasa, Sardes,* que les ruines d'un Temple grec et le ruisseau charriant autrefois l'or du Pactole ont rendu célèbre : *Salihli, Alasehir,* dont j'ai parcouru maintes fois les beaux vignobles.

Vers le Sud : *Cumaovan, Torbali,* Tire Odemis, Ephèse, régions méridionales turques riches en raisins, en figues et en tabac.

Tel est le véritable berceau de la *Sultanine.*

Marcel Biron,

REMARQUES [1] SUR LA CONCENTRATION DES VINS PAR LE FROID

La concentration des vins par le froid obéit à deux impératifs : d'une part, atténuer les inconvénients d'une maturité suffisante, et atteindre en particulier le degré minimum imposé. Le taux d'enrichissement est limité par la loi. L'augmentation ne peut dépasser 2°5 et le volume du vin ne doit pas être réduit de plus du quart. On admet que dans ces conditions le vin conserve ses caractères génériques. Cet enrichissement n'est autorisé que pour les vins de consommation courante.

D'autre part, produire des boissons à base de vin, à forte concentration alcoolique, réunissant en principe sous un volume réduit les caractères essentiels de la boisson initiale.

Les travaux de recherche les plus récents entrant dans la première catégorie sont, en France, ceux de Depardon et de Mlle Mauvisseau, de la Station de Blois, en 1951 (*C.R. Ac. Ag. de France,* 38, 360, 1952).

Ces auteurs trouvent le procédé avantageux par certains côtés : réduction du volume du vin, précipitation d'un excès de bitartrate de potassium, élimination, le cas échéant, de Fe et, par conséquent, diminution de possibilités de casses ferriques.

En contre-partie, ils notent les graves inconvénients d'une acidité titrimétrique sensiblement élevée et fort désagréable à la dégustation : parfois un jaunissement des vins blancs, si la technique d'extraction des glaçons est basée sur la centrifugation et non sur la pression (cryoextraction). L'aération ainsi produite rend délicate l'application de la concentration aux vins sensibles à la casse oxydasique.

Enfin ces auteurs notent que lorsque le degré naturel est trop faible, les frais généraux de concentration peuvent ne pas rendre l'opération rentable.

Finalement les auteurs donnent la conclusion suivante : « La concentration n'étant susceptible d'aboutir à des résultats satisfaisants, sous le rapport de la qualité, qu'en partant de vins peu acides et ayant une

(1) Extrait des *Annales de l'Institut national de la Recherche agronomique,* avril-juin 1955, p. 235-237.

Une Nouveauté Sensationnelle !

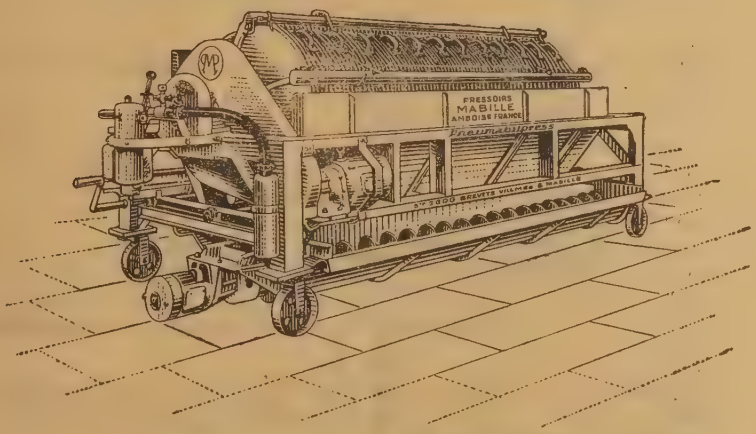
"PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques



— Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
— Assèchement complet sans surpression.
— Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
— Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
— Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
— Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
— Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

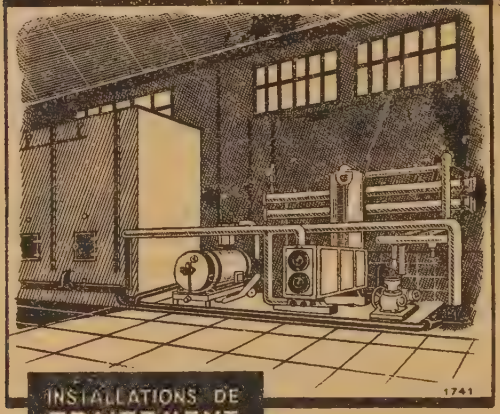
"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

ULTRARÉFRIGÉRATION



INSTALLATIONS DE
TRAITEMENT
DES VINS

GROUPES DE CONCENTRATION

SOCIÉTÉ DU FILTRE GASQUET
110 RUE NOTRE-DAME • BORDEAUX
PARIS 41 R. DE BERCY (12e) ALGER 5 BOUL BAUDIN ORAN 39 BOUL CLÉMENCEAU

PÉPINIÈRES
L. ROUY-IMBERT
INGÉNIEUR HORTICOLE
POMMIERS AMÉRICAINS
CYPRÉS
MONTFAVET
(Vaucluse)
Tél. : 9-34 AVIGNON

Quand vous écrivez
à nos Annonceurs
Recommandez-vous du
PROGRÈS
AGRICOLE
& VITICOLE
Montpellier
Villefranche-sur-Saône

alcoolicité d'au moins 8 à 9°, ne semble donc présenter qu'un intérêt tout à fait secondaire pour les vignerons du Centre ».

Dans la deuxième catégorie, nous trouvons en particulier les travaux récents et complets de P. Jaulmes et G. Hamelle portant le titre « Composition et emploi des vins concentrés par le froid à fort degré alcoolique » (*Ann. Tech. Agr.*, 3, 241, 1954).

La publication de cet important mémoire dans ces *Annales* nous dispense d'en citer les extraits significatifs. Nous nous contenterons de souligner le point de vue des auteurs. Pour ceux-ci, l'un des principaux avantages de ces vins concentrés est leur inaltérabilité ; de plus, ils constituent des produits de base à usages particuliers, plus intéressants que les produits viniques de haut degré alcoolique. Il est évident qu'à ce point de vue le vin concentré est préférable au vin alcoolisé.

Ils notent aussi un curieux effet gustatif : la sensation d'un degré alcoolique bien plus faible que le degré réel, ce qui peut favoriser leur consommation directe.

Mais, d'après ces auteurs, ces vins concentrés offrent les graves inconvénients de ne pas conserver la saveur initiale du vin générateur, d'être vieillis prématurément et d'avoir perdu des constituants dont l'utilité alimentaire est indiscutable, tel que le tartre. Ils soulignent encore que le vin concentré risque de favoriser l'alcoolisme d'une façon qu'il est impossible de prévoir.

Enfin, il faut signaler d'autres recherches ayant eu ou ayant pour objet l'étude systématique de la concentration sans préoccupation fiscale ou technologique. C'est en particulier celles qui ont été réalisées à Narbonne, par Flanzy et de Sèze, en 1935-1936, puis par Flanzy, Poux, Mlle Ournac, en 1952 (*Ind. Agr. et Alim.*, 70, 759, 1953).

Rappelons les conclusions :

« La concentration d'un vin par le froid présente, à côté de l'avantage discutable d'augmenter son degré alcoolique, l'inconvénient de détruire l'harmonie des acides et en particulier le rapport acide tartrique/acide malique et de diminuer par là sa bonne conservation ultérieure.

« On recherche, par la concentration, à pallier l'insuffisance de maturation provoquée par de mauvaises conditions climatiques.

« Mais, au cours de la maturation naturelle, se poursuit simultanément un enrichissement en sucre d'où augmentation du degré alcoolique et diminution de l'acide malique.

« On voit que si la concentration agit, en ce qui concerne l'alcool, dans le même sens que le phénomène naturel, elle agit en sens inverse en ce qui concerne l'acide malique. Ici le phénomène biologique est l'inverse du phénomène physique qu'est la concentration.

« Il n'est donc pas étonnant que les vins obtenus naturellement soient totalement différents au point de vue organoleptique, composition et tenue, des vins concentrés par le froid. De tels résultats obligent à faire, sur cette pratique, les plus grandes réserves ».

Par ailleurs dans le Rapport général Problèmes généraux scientifiques et techniques d'Œnologie que nous avons présenté et défendu au VIIme

Congrès international de la Vigne et du Vin à Rome (13-20 septembre 1953), nous disions en conclusion du chapitre Traitement des vins ; action du froid :

« Le procédé de concentration du vin par le froid, rompant l'harmonie naturelle du vin, est incompatible avec la poursuite d'une politique de qualité.

« Les cas des vins destinés à une consommation courante dans des régions fort éloignées des centres de production a encouragé leur concentration.

« Les productions correspondantes étaient critiquables et pour leur valeur gustative, et pour leur comportement biologique ».

Et, préoccupés de certaines destinations de ces vins ainsi enrichis, nous ajoutions :

« Les réalisations techniques, possibles actuellement, permettraient d'envisager la production satisfaisante, non pas de vins concentrés, mais de concentrés de jus de raisin qui pourraient alors servir à l'élaboration des vins dans les centres mêmes de consommation. Le problème est donc posé de savoir s'il est préférable, pour ces cas particuliers, de préparer des concentrés de jus de raisin ou des vins concentrés.

« Il est bien évident que le problème de la concentration des vins ne peut être envisagé que pour des cas d'espèces fort limités. Même pour ceux-ci, il n'est pas du tout certain que l'utilisation de moûts concentrés ne soit pas préférable aux vins concentrés ».

Et nous terminions en disant :

« Dans la généralité des cas ce procédé dénature le vin. Cette dénaturation ne permet pas d'accorder au produit obtenu les caractères et privilèges dont bénéficie le vin naturel. C'est pourquoi une politique de qualité bien comprise doit déconseiller la fabrication généralisée de ces boissons concentrées ».

Mais en rapprochant nos propres études, d'ordre physiologique, des travaux que nous venons de citer, on voit qu'à tout prendre, la concentration du vin est préférable à son alcoolisation, et que l'emploi de moût concentré peut, dans bien des cas, être préféré à la concentration des vins.

M. Flanzy.

LE CARPOCAPSE DES PRUNES

Les dégâts causés par le carpocapse ont été évalués quelquefois à 80 % de la production dans certains vergers.

BIOLOGIE DU PARASITE

Le carpocapse des prunes est une Tordeuse de couleur brun foncé, de 5 à 6 mm. de long et de 14 à 15 mm. d'envergure. Le papillon se déplace au crépuscule, lorsque la température atteint au moins 14 ou 15°.

Les insectes printaniers apparaissent en mai et les papillons de la deuxième génération en juillet.

Les œufs qui mesurent de 0 mm. 6 à 0 mm. 8 sont pondus sur le tiers inférieur des fruits isolément et plus rarement par deux ou par trois. La durée de leur incubation varie avec la température et peut durer de 9 à 15 jours pour la première génération, à six ou huit jours pour la deuxième.

Après leur éclosion, les jeunes larves se déplacent très peu, de sorte que leur pénétration se fait à quelques millimètres de l'œuf. Les petites chenilles rejettent d'abord les premières bribes de l'épiderme qu'elles attaquent et poursuivent ensuite leur évolution dans le fruit en forant des galeries en zigzag. Aux morsures qu'elles pratiquent correspondent des exsudations de gomme caractéristiques.

Les attaques de la première génération entraînent une chute prématurée des jeunes prunes qui coïncide le plus souvent avec la chute physiologique. Au cours de la deuxième génération, les dégâts sont plus importants et les fruits atteints tombent prématurément.

La durée du développement des chenilles est de 25 à 30 jours pour la première génération et de 20 à 25 jours pour la deuxième. Enfin, la nymphose des chenilles de la deuxième génération a lieu sous les écorces ou sous divers abris à la surface du sol.

TRAITEMENTS

Pour l'application des traitements dans le cadre des Avertissements Agricoles, on tient compte du fait que le papillon vole à de faibles distances que la chenille se déplace peu sur le fruit et qu'elle rejette les premières bouchées en creusant sa galerie. Enfin, on observe les températures crépusculaires et l'on applique les traitements avant l'indication du maximum de vol, puisqu'il n'y a pas de protérandrie.

Les essais de piégeage effectués aux Avertissements Agricoles du Sud-Ouest n'ont donné aucun résultat, aussi bien avec le jus de fruit qu'avec l'eau miellée. Il en a été de même avec les pièges lumineux blancs ou colorés. Enfin, la technique des élevages ne semble pas au point et ne donne pas de renseignements utilisables.

C'est donc seulement par l'observation du dépôt des œufs dans les vergers à diverses expositions que l'on peut définir les dates favorables.

PRODUITS INSECTICIDES

Comme les œufs sont déposés à la partie inférieure des fruits, les traitements sont facilités et permettent l'utilisation des insecticides de contact et des ovicides. Ces produits doivent agir rapidement pour éviter les blessures des fruits en raison des risques de propagation du Monilia.

On pourra employer soit la Nicotine à laquelle on ajoutera un mouillant ou mieux encore de l'huile blanche, soit le Parathion avec ou sans huile, soit enfin le D.D.T.

L'étude de ce ravageur doit évidemment être poursuivie pour déterminer d'abord, pour chaque année, l'importance des attaques, puis le

nombre et les dates de traitements, car les pontes sont souvent échelonnées. Enfin, les progrès continuels des différents insecticides exigeront la mise au point de leur efficacité relative et de la permanence de leur action.

B. I., 1955, n° 21.

OFFICE INTERNATIONAL DU VIN

XXXV^me SESSION OFFICIELLE PLÉNIÈRE DU COMITÉ DE L'O. I. V.

Berne : 27-30 juillet 1955

(suite)

—

Quant à la **Bulgarie,** nous ne disposons toujours d'aucune information officielle ou d'autre source, la publication des statistiques en général étant toujours interdite.

Nous ne pouvons donc que reprendre les chiffres antérieurs à titre d'indicatif soit : *145.700 hectares de vignes*
et *426.000 hectolitres de vin.*

—•—

Au **Canada,** la superficie cultivée en vignes, notamment dans la province d'Ontario est estimée à : *8.600 hectares environ.*

En ce qui concerne la production de vin, à défaut de renseignements plus récents, nous maintenons le chiffre précédemment indiqué de :
224.391 hectolitres
dont 88 % pour la province d'Ontario.

—•—

Au **Chili,** toujours à défaut de renseignements officiels récents, nous maintenons les chiffres indiqués pour l'année 1953, en ce qui concerne la superficie des vignes qui s'élevait à : *97.600 hectares.*

La production de vin était évalué à : *3.230.000 hectolitres en 1954* au lieu de : *3.800.000 hectolitres en 1953.*

Le rendement moyen était de l'ordre de 22,5 hectolitres à l'hectare.

—•—

A **Chypre,** la superficie du vignoble s'élevait à :
35.945 hectares en 1954
au lieu de : *35.475 hectares en 1953.*

La production des vignes donnait :
125.768 hectolitres de toutes catégories en 1954
au lieu de : *150.000 hectolitres de vins de toutes catégories en 1953*
et *43.700 quintaux métriques de raisins de table,*
67.550 quintaux métriques de raisins secs.

Les exportations de vins s'élevaient à : *76.827 hectolitres en 1954*
au lieu de : *72.304 hectolitres en 1953.*

En **Colombie,** la superficie des vignes est estimée à :
2.000 hectares environ
et la production à *40.000 quintaux de raisins environ.*
La production industrielle de vins à partir de raisins secs s'élevait à :
8.122 hectolitres en 1952.
Nous ne disposons pas encore des chiffres relatifs aux années 1953 et 1954.
Les importations de vins s'élevaient à : *10.620 hectolitres en 1953.*

—•—

En **Egypte,** la superficie en vignes est estimée à :
10.262 hectares en 1954
dont *1.806 hectares de vignes jeunes,*
au lieu de : *9.758 hectares en 1953.*
La totalité de la superficie plantée en vignes pour raisins de cuve est la propriété de la « Société viticole et vinicole d'Egypte » et se trouve dans la région Gianaclis (Béhéra).
La production de vins de toutes catégories s'élevait à :
31.428 hectolitres en 1954
au lieu de : *26.742 hectolitres en 1953.*
Le rendement à l'hectare est de 96 hectolitres environ.

—•—

En **Espagne,** la superficie totale du vignoble s'élevait à :
1.668.829 hectares en 1953,
mais nous ne disposons pas du chiffre relatif à 1954.
La production de vin accuse une sensible diminution s'étant élevée à :
17.498.134 hectolitres en 1954
au lieu de : *23.465.465 hectolitres en 1953*
soit 5.967.000 hectolitres environ.
La production de raisins de table était de :
2.280.597 quintaux en 1954
au lieu de : *2.023.038 quintaux en 1953.*
Et la production de raisins secs s'est élevée à :
94.872 quintaux en 1952
au lieu de : *103.932 quintaux en 1953.*
Les exportations de vins se sont élevées à :
1.801.400 hectolitres en 1954
au lieu de : *1.030.788 hectolitres en 1953.*

—•—

Aux **Etats-Unis,** la superficie totale du vignoble est évaluée à :
264.300 hectares environ
dont 182.716 pour la Californie, comprenant 58.437 hectares de vignes à raisins de cuve, 33.993 hectares de vignes à raisins de table et 90.286 hectares de vignes à raisins destinés au séchage.
La production nette de vins s'est élevée à :
5.124.720 hectolitres en 1954
au lieu de : *5.096.660 hectolitres en 1953.*

A cette production, qui est la plus importante depuis celle de 1950 (5.137.240), il conviendrait d'ajouter les quantités des vins distillés pour obtenir une production totale de vin de : *7.700.000 hectolitres en 1954,* au lieu de : *7.580.000 hectolitres en 1953.*

Les importations de vins aux Etats-Unis s'élevaient à :
242.335 hectolitres en 1954
au lieu de : *233.040 hectolitres en 1953.*

Les exportations de vins s'élevaient à : *6.292 hectolitres en 1954,*
au lieu de : *6.560 hectolitres en 1953*
plus les expéditions de vin aux territoires d'outre-mer des U.S.A. s'élevant à : *31.286 hectolitres en 1954*
et *31.328 hectolitres en 1953*
soit un total de : *37.578 hectolitres en 1954*
au lieu de : *37.888 hectolitres en 1953.*

La production de raisins de table de Californie s'est élevée à :
4.336.320 quintaux en 1954,
au lieu de : *4.036.960 quintaux en 1953.*

La production de raisins secs a diminué : *1.605.715 quintaux en 1954,*
au lieu de : *2.104.667 quintaux en 1953.*

—•—

En **France,** la superficie totale des vignes s'élevait à :
1.516.032 hectares en 1954
dont 1.391.526 hectares de vignes à raisins de cuve, 46.065 hectares de vignes à raisins de table et 78.441 hectares de vignes non encore productives, au lieu de : *1.504.468 hectares en 1953*
dont 1.386.318 hectares de vignes à raisins de cuve, 40.350 hectares de vignes à raisins de table et 77.800 hectares de vignes non encore productives.

La production déclarée de vins de la Métropole s'est élevée à :
58.807.812 hectolitres en 1954
dont 45.589.324 hl de vins de consommation courante et 12.806.551 hl à appellation d'origine, au lieu de : *56.924.545 hectolitres en 1953,* dont 45.293.232 hl de vins de consommation courante et 10.105.538 hl de vins à appellation d'origine.

La production de raisins de table s'est élevée à :
2.448.050 quintaux en 1954
au lieu de : *1.945.000 quintaux en 1953*
marquant ainsi une sensible augmentation de 503.050 quintaux.

Les exportations de vins ont marqué une légère diminution s'élevant à *1.627.358 hectolitres en 1954,*
au lieu de : *1.676.294 hectolitres en 1953.*

Les importations de vins s'étaient élevées à :
15.185.649 hectolitres en 1954
au lieu de : *11.747.361 hectolitres en 1953*
en provenance principalement d'Algérie marquent ainsi une augmentation de 3.438.300 hectolitres.

Enfin, la consommation taxée globale en France, en nette augmentation, s'est élevée à : *45.140.000 hectolitres*

pendant la campagne 1953-1954 plus une consommation en franchise de 12.531.000 hectolitres, soit un total de : *57.671.000 hectolitres*,

au lieu de : *42.100.000 hectolitres*

pendant la campagne 1952-53 plus une consommation en franchise de 13.400.000 hectolitres, soit un total de : *55.500.000 hectolitres*.

La consommation annuelle de vins de consommation courante, par habitant, s'était élevée à : *138 litres pendant la campagne 1953-54*, au lieu de : *130 litres pendant la campagne 1952-1953*.

(à suivre)

B. A. Samarakis,
directeur de l'O.I.V.

PARTIE OFFICIELLE

Décret n° 55-1193 du 8 septembre 1955

relatif au classement des cépages

(*J. O.* du 11 septembre 1955, p. 9073 et sq)

(suite)

AVEYRON

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Fer Servadou. Morrastel. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Carignan noir. Chardonnay. Chenin blanc. Cinsaut. Clairettes. Cot (Malbec). Courbu noir. Gamay à jus blanc. Grenache noir. Mauzac blanc. Mauzac rose. Merlot noir. Mouyssagués. Muscadelle. Négrette (ragoûtant, dégoûtant). Ondenc. Pinot noir fin. Sémillon. Syrah.

Productifs. — Ugni blanc.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Aubun. *Couderc 71-20. *Gamays teinturiers. *Jurançon noir. *Mérille. *Seibel 83-57. Seibel 87-45. *Seibel 11-803. Seyve-Villard 12-309. *Seyve-Villard 12.375. *Seyve-Villard 23.410. *Seyve-Villard 23.657.

Productifs. — Seyve-Villard 18.283. *Seyve-Villard 18.315. Terret blanc. Terret noir. Valdiguié.

BOUCHES-DU-RHONE

(A l'exception des communes d'Arles, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Saintes-Maries-de-la-Mer).

Cépages recommandés

Peu productifs. — Aspiran noir. Barbaroux. Cabernets. Malvoisie du Roussillon. Morrastel à jus blanc. Mourvèdre. Muscats blancs à petits

grains. Muscats rouges à petits grains. Picardan. Roussanne de Tain. Tibourenc. Viognier.

Moyennement productifs. — Bourboulenc. Calitor (Pécoui Touar). Carignan blanc. Cinsaut. Clairettes. Grenache blanc. Grenache gris. Grenache noir. Macabeu. Marsanne. Mauzac blanc. Mauzac rouge. Piquepoul blanc. Piquepoul rouge. Plant droit. Plant du Four (Téoulier). Rolle. Sémillon. Syrah. Vaccarèse.

Productifs. — Carignan noir. Ugni blanc.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Aubun. *Couderc 71-20. Espagnol (Argan). Espanenc. Mourvaison. *Seibel 83-57. *Seyve-Villard 23.657.

Productifs. — *Aramon. *Seyve-Villard 12.375. *Seyve-Villard 18.315. Terret blanc. Terret bourret. Terret noir.

BOUCHES-DU-RHONE

(Communes d'Arles, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Saintes-Maries-de-la-Mer).

Cépages recommandés

Peu productifs. — Malvoisie du Roussillon. Mourvèdre. Muscats blancs à petits grains. Muscats rouges à petits grains.

Moyennement productifs. — Bourboulenc. Cinsaut. Clairettes. Grenache blanc. Grenache gris. Grenache rouge-violacé. Grenache noir. Macabeu. Mauzac blanc. Mauzac rose. Piquepoul blanc. Piquepoul noir. Plant droit. Syrah.

Productifs. — Carignan blanc. Carignan noir. Marsanne. Muscat d'Alexandrie. Ugni blanc.

Cépages autorisés

Peu productifs. — Morrastel.

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Aubun. *Couderc 71-20. *Seibel 83-57. *Seyve-Villard 12.309. *Seyve-Villard 12.375. *Seyve-Villard 23.410. *Seyve-Villard 23.657.

Productifs. — *Aramon. *Seyve-Villard 18.283. *Terret blanc. *Terret bourret. *Terret noir. Valdiguié.

CANTAL

Arrondissement d'Aurillac et de Mauriac : même encépagement que celui du département de l'Aveyron.

Arrondissement de Saint-Flour : même encépagement que celui du département de la Haute-Loire.

CHARENTE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Fer Servadou. Lenc-de-l'El. Mourvèdre (Balza noir). Sauvignon.

Moyennement productifs. — Gamay à jus blanc. Mauzac blanc. Mauzac rose. Melon (muscadet). Négrette (ragoûtant, dégoûtant). Ondenc.

Productifs. — Cot (Malbec). Colombar. Merlot blanc. Merlot noir. Metternich. Sémillon. Ugni blanc.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Beaujolais (Abouriou). Cinsaut. *Gamays teinturiers. Mauzac noir. Muscadelle. Montils. *Seibel 54-55. *Seibel 83-57. Seibel 87-45. Seyve-Villard 12.309. *Seyve-Villard 12.375. *Seyve-Villard 23.410.

Productifs. — Bouchalès (Grapput). *Folle blanche. Folle noire. Grolleau. Jurançon blanc. Jurançon rouge. Mérille. Meslier Saint-François. *Seyve-Villard 18.283. *Seyve-Villard 18.315.

CHARENTE-MARITIME

(Même encépagement que celui de la Charente).

CHER

Cépages recommandés

Peu productifs. — Pinot gris. Pinot noir. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Aligoté. Chardonnay. Cot (Malbec). Gamay à jus blanc. Melon (muscadet). Romorantin.

Cépages autorisés

Peu productifs. — Kuhlmann Léon-Millot. Landot 244. Ravat 6. Seibel 10.173.

Moyennement productifs. — Chasselas. Chenin blanc. *Gamays teinturiers. Gris meunier. Muscadelle. Seibel 54-55. *Seibel 83-57. Seibel 87-45. Seibel 13.666. Seyve-Villard 52-76.

Productifs. — Grolleau. Saint-Pierre doré.

(à suivre)

—•—

Décret n° 55-1197 du 12 septembre 1955

relatif à la plantation des vignes-mères, la production, la circulation et la distribution des bois et plants de vigne

(J. O. du 13 septembre 1955, p. 9117 à 9119)

(Suite)

Article 24. — L'institut des vins de consommation courante a la possibilité :

a) d'ordonner la destruction des pépinières ou parties de pépinières présentant un mauvais état sanitaire ou dans lesquelles les plants étrangers à la variété cultivée n'auraient pas été arrachés ou détruits ;

b) d'ordonner la destruction des pépinières établies :

— avec des boutures ou greffons provenant de vignes-mères de porte-greffes non inscrites ou de vignes à fruits non admises au contrôle ;

— avec des rejets de porte-greffes récoltés dans les vignes à fruits (sagates) ;

— avec des bois provenant de peuplements naturels de vignes sauvages ;

— avec des boutures ou greffons des cépages provisoirement tolérés ou des cépages interdits ;

c) de déclarer contaminées une ou plusieurs parcelles et d'y interdire la production des plants de vigne pendant le temps nécessaire à leur assainissement ;

d) de prendre toutes mesures utiles afin d'assurer la production de plants de bonne valeur culturale.

La procédure appliquée en cas d'ordre d'arrachage sera fixée par un arrêté du ministre de l'agriculture, qui déterminera notamment les voies de recours possibles.

Article 25. — Sont interdits la détention et le transport en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la cession et la répartition des plants racinés ou greffés soudés provenant des pépinières :

— non déclarées ;

— dans lesquelles les prescriptions obligatoires prévues à l'article 21 n'auraient pas été observées ;

— ayant fait l'objet d'un ordre d'arrachage devenu définitif soit par ce qu'il n'a pas été interjeté appel, soit par l'épuisement des voies de recours prévues à l'article 24 ci-dessus.

TITRE V. — *Bois et plants de catégorie « sélectionné classe élite »*

Article 26. — La production, le transport en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la cession et la répartition des bois et plants de vigne de catégorie « sélectionné classe élite » doivent répondre, en plus des conditions applicables à l'ensemble des bois et plants de vigne, à des conditions spéciales qui seront fixées par arrêté du ministre de l'agriculture, notamment en ce qui concerne la pureté variétale et l'état sanitaire.

Article 27. — Les producteurs dont la totalité ou une partie seulement des vignes-mères de porte-greffes, des vignes à fruits utilisées pour la multiplication ou des pépinières, est susceptible d'être classée, doivent présenter une demande de classement dans des conditions qui seront fixées par arrêté du ministre de l'agriculture.

Article 28. — Si le classement se trouve justifié, il est prononcé avant le 1er novembre et est valable jusqu'au 31 mai de l'année suivante.

Il sera refusé lorsque la totalité des cultures d'un même producteur (cultures susceptibles ou non d'être classées) n'aura pas subi l'épuration variétale ou ne répondra pas aux prescriptions du présent décret et des textes pris pour son application. Il en sera de même lorsque le producteur ne disposera pas des installations nécessaires à l'application des prescriptions prévues à l'article 32 ci-dessous.

Article 29. — Peuvent se livrer au commerce des bois et plants de vigne de catégorie « sélectionné classe élite » les seuls négociants ayant reçu à ce titre l'agrément de l'institut des vins de consommation courante et possédant les connaissances techniques et les moyens matériels néces-

saires à l'application des prescriptions spéciales prévues à l'article 32 ci-dessous.

Article 30. — Les marchandises produites par les vignes ou les pépinières classées doivent faire l'objet d'une déclaration de récolte à l'institut des vins de consommation courante, avec indication des quantités pour chaque nature de marchandises (bois bruts, boutures de toutes sortes ou plants). Elles peuvent dès lors être livrées avec l'appellation « sélectionné classe élite ».

Article 31. — La livraison de bois et plants de vigne de catégorie « sélectionné classe élite » donne obligatoirement lieu à la délivrance par le livreur et sous sa responsabilité d'une attestation visée par l'institut des vins de consommation courante.

L'I.V.C.C. tient, pour chaque producteur ou négociant agréé, un compte d'entrées et de sorties des marchandises. Les comptes tenus pour les négociants ne pourront être crédités qu'après remise à l'I.V.C.C. des attestations correspondantes aux marchandises reçues, de nouvelles attestations devant être délivrées pour ces marchandises lors de leur revente.

Les négociants agréés sont tenus d'ouvrir une comptabilité matière spéciale pour les bois et plants de vigne de catégorie « sélectionné classe élite ».

Article 32. — Les bois et plants de vigne de catégorie « sélectionné classe élite » doivent être manipulés dans des ateliers à eux réservés et conservés dans des entrepôts ou jauges séparés de ceux destinés à recevoir les marchandises ne possédant pas cette appellation.

Article 33. — Les bois et plants de vigne de catégorie (sélectionné classe élite» doivent être livrés en paquets plombés. Les plombs seront apposés par les producteurs et devront porter le numéro d'inscription au contrôle du producteur.

Titre VI. — *Bois et plants de vigne de sélection clonale*

Article 34. — Les produits des vignes-mères établies à partir d'un clone sélectionné sont dénommés « bois et plants de vigne de sélection clonale ».

Les conditions de multiplication des clones sélectionnés seront fixées par un arrêté du ministre de l'agriculture.

Titre VII. — *Pureté spécifique, pureté variétale conditionnement, normes et étiquetage des bois et plants de vigne*

Article 35. — Les bois et plants de vigne transportés en vue de la vente, mis en vente ou vendus doivent satisfaire à certaines conditions de pureté spécifique et de pureté variétale.

La pureté spécifique est déterminée par le pourcentage en nombre de plants normalement constitués appartenant à l'espèce considérée.

La pureté variétale est déterminée par le pourcentage en nombre des plants appartenant au cépage considéré.

Article 36. — Les règles relatives à la définition, aux catégories, aux

normes, au conditionnement et à l'étiquetage des bois et plants de vigne seront définies par arrêté du ministre de l'agriculture, sans préjudice de l'application de l'ensemble des dispositions du décret précité du 11 juin 1949 et des textes pris pour son application.

Titre VIII. — *Dispositions relatives au transport des bois et plants de vigne. — Dispositions diverses*

Article 37. — La circulation des bois et plants de vigne, quel que soit le moyen de transport utilisé, n'est autorisée que pour les produits en provenance de parcelles soumises au contrôle.

Les produits transportés doivent être obligatoirement accompagnés pendant leur transport, depuis le champ de production, d'un bulletin de transport extrait d'un carnet à souches, conforme à un modèle agréé par arrêté du ministre de l'agriculture.

Ce bulletin doit être présenté à toute réquisition par le transporteur ou par le détenteur des produits visés.

Article 38. — Les producteurs et négociants de bois et plants de vigne sont tenus de présenter à toute réquisition des agents de l'institut des vins de consommation courante chargés du contrôle, les volants des carnets de bulletins de transport prévus à l'article 37 ci-dessus et les souches des carnets dont les volants ont accompagné les expéditions de plants.

Les négociants doivent tenir, en outre, un registre où sont inscrits au jour le jour, dans l'ordre chronologique, sans blancs ni ratures, les mouvements d'entrée et de sortie des bois et plants de vigne. Il sera fait en particulier mention sur ce registre de l'origine, de la nature et des quantités de marchandises avec l'indication des cépages. Ce registre sera présenté à toute réquisition des agents de l'institut des vins de consommation courante chargés du contrôle.

Article 39. — Les producteurs et négociants de bois et plants de vigne snot tenus d'ouvrir leurs terrains, clos ou non, ainsi que leurs dépôts ou magasins, aux agents de l'institut des vins de consommation courante chargés du contrôle.

Article 40. — Sans préjudice de l'application en la matière des dispositions du décret du 11 juin 1949, toute personne qui fait le commerce des bois et plants de vigne est tenue d'adresser à l'institut des vins de consommation courante, avant toute publicité, les étiquettes, catalogues, prospectus et prix courants concernant la vente desdits produits. Elle devra fournir, sur demande, aux agents qualifiés de l'institut des vins de consommation courante, toutes justifications utiles pour établir la sincérité de ses allégations.

Article 41. — Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent décret et notamment :

L'arrêté du 17 mars 1947 relatif à la production et au commerce des bois et plants de vigne.

L'arrêté du 18 juin 1949, applicable à la production des bois et plants de catégorie « élite ».

Article 42. — Le présent décret est applicable à l'Algérie.

. . . . . .

—•—

Décret n° 55-1198 du 12 septembre 1955
relatif à la distillation prévisionnelle d'une partie des vins de la récolte 1955
(J. O. du 13 septembre 1955, p. 9119 et 9120)

Article premier. — Les viticulteurs soumis aux prestations d'alcool de vin en exécution des articles 2 et 3 du décret 55-56 du 13 janvier 1955, sont tenus de livrer à la Régie commerciale des alcools une quantité d'alcool de vin correspondant à 75 % de leur prestation de la campagne 1954-1955.

Article 2. — Cette livraison s'effectuera en deux tranches :

1° 50 % des prestations de la campagne 1954-1955 avant le 15 janvier 1956, qui ne pourront être apurés par transfert sur les alcools produits dans le cadre de l'arrêté du 19 mars 1955 et les textes subséquents ;

2° 25 % des prestations de la campagne 1954-1955 avant le 15 février 1956, qui pourront être apurés par transfert sur les alcools produits dans le cadre de l'arrêté du 19 mars 1956 et des textes subséquents.

Article 3. — Un acompte de 10.000 frs par hectolitre pur affecté sera alloué aux producteurs.

Article 4. — Peuvent seuls être reçus les alcools titrant au moins 70 degrés centésimaux, à la température de 15 degrés centigrades et répondant aux conditions du cahier des charges de la Régie commerciale des alcools.

Les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses ont la faculté de prélever gratuitement des échantillons dès que les alcools sont mis à la disposition de la Régie commerciale des alcools.

Les viticulteurs sont dispensés de la production et de la livraison de l'alcool si la quantité à fournir est inférieure à 50 litres d'alcool pur.

Article 5. — Le fournisseur est tenu d'assurer la livraison des alcools, le coût du transport jusqu'à la gare desservant son domicile restant à sa charge.

Le prix d'achat des alcools s'entend pour les alcools rendus sur wagon, gare expéditrice, dans les wagons-réservoirs de la Régie commerciale des alcools, ou, au gré de celle-ci, dans les fûts en fer du fournisseur prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par chemin de fer, à plein et à vide, étant à la charge dudit service.

Le prix des alcools sera obligatoirement versé au nom de l'établissement livreur.

Les fournisseurs peuvent être tenus d'assurer la conservation des alcools jusqu'à l'époque fixée par la Régie commerciale des alcools.

Dans ce cas, il est attribué, pour frainte, location bacs, assurances et frais divers, une indemnité par mois et par hectolitre d'alcool stocké dont le taux est fixé par décision du directeur de la Régie commerciale des alcools.

. . . . . .

Prix d'achat pour la campagne 1955-1956 des alcools d'origine vinicole

(J. O. du 13 septembre 1955, p. 9120)

Arrêté :

Article premier. — Les prix d'achat des alcools produits au cours de la campagne 1955-1956 dans la limite des contingents établis par l'article premier du décret 53-703 du 9 août 1953 et provenant de la distillation des vins et marcs de raisin de la récolte 1955 sont fixés ainsi qu'il suit par hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades :

	Alcools de vins	Alcools de marcs
Rectifié extra-neutre.	19.323	11.451
Type Midi titrant au minimum 94 degrés.	18.987	11.115
Flegmes titrant au minimum 90 degrés. .	18.923	11.051
Flegmes titrant au minimum 70 degrés. .	18.223	10.351
Autres flegmes titrant au minimum 50°.	17.973	10.101

Article 2. — Le prix d'achat des alcools provenant des prestations d'alcool de vin, livrés et affectés dans les conditions prévues au décret 55-1198 du 12 septembre 1955 et les prix d'achat des alcools de prestations viniques de la campagne 1955-1956 sont fixés ainsi qu'il suit par hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15° centigrades :

	Alcools de vins de prestation	Alcools viniques de prestation
Rectifié extra-neutre.	13.526	9.160
Type Midi titrant au minimum 94 degrés.	13.190	8.824
Flegmes titrant au minimum 90 degrés. .	13.126	8.760
Flegmes titrant au minimum 70 degrés. .	12.426	8.000
Autres flegmes titrant au minimum 50°.	12.176	7.810

Toutefois, le prix d'achat des alcools de vin de prestation susvisés sera abaissé uniformément pour chacune des qualités considérées :

a) de 1.000 frs par hectolitre d'alcool pur pour les alcools de la première tranche livrés et affectés du 16 décembre 1955 au 15 janvier 1956 inclus ;

b) de 2.000 frs par hectolitre d'alcool pur pour les alcools de la première tranche livrés et affectés postérieurement au 15 janvier 1956 ;

c) de 1.000 frs par hectolitre d'alcool pur pour les alcools de la seconde tranche livrés et affectés du 16 février au 29 février 1956 inclus ;

d) de 2.000 frs par hectolitre d'alcool pur pour les alcools de la seconde tranche livrés et affectés postérieurement au 29 février 1956.

Article 3. — Pour les alcools rectifiés extra-neutres répondant aux conditions de recettes fixées pour cette catégorie d'alcool, les prix indiqués aux articles premier et 2 s'appliquent à l'ensemble de la production, tant en alcool bon goût qu'en alcool mauvais goût.

Article 4. — Le prix des alcools d'origine vinicole sera obligatoirement payé au compte de l'établissement livreur.

Article 5. — Avec l'accord des intéressés, le service des alcools est autorisé à prélever à la source le montant des cotisations à verser aux organismes professionnels ou interprofessionnels ; il en assurera le reversement aux différentes caisses.

Le service des alcools fixera, en outre, les conditions de recette et règlera les conditions de payement, d'emmagasinement et d'enlèvement des alcools et généralement toutes les questions soulevées par l'application du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

INFORMATION

La Direction des Services Agricoles de la Gironde communique :

L'Ecole d'Agriculture d'hiver annexée au Collège de Libourne va rouvrir ses portes début novembre 1955.

Les cours sont professés tous les jours ouvrables de novembre à fin mars 1956.

Les élèves doivent être âgés de 15 ans révolus. Ils doivent adresser leurs demandes d'inscription à la Direction des Services Agricoles, 6, impasse Hustin.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (15) : Récolte 1954 : 9 à 11° : 265 à 280. Récolte 1955 : 9 à 11° : 255 à 270. — Lézignan-Corbières (20) : Récolte 1954 : rouges 10 à 11° : 275 à 285. Récolte 1955 : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Narbonne (20) : Récoltes 1954-1955. Insuffisance d'affaires, pas de cote. Alcools : pas d'aff., pas de cote.

Gard. — Nîmes (24) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (21) : Récolte 1954, rouges : 9°5 à 11° : 270 à 290 ; rosés : 10° : 275 ; blancs : 11°5 : 280 ; C.S. : 278. Récolte 1955, rouges : 9°5 à 12° : 270 à 250 ; rosés : insuffisance d'affaires, pas de cote ; blancs : insuffisance d'affaires, pas de cote ; C.S. : 263. — Montpellier (25) : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Sète (19) : Récolte 1954. vins de pays : 9 à 10°5 : 280 à 270. Vins d'Algérie, rouges. Alger : 11 à 13° : 355 à 345 ; Oran : 12 à 12°9 : 350 à 345 ; 13 à 13°9 : 345 à 350 ; 14° et plus : 355 et plus ; Tunis : 12 à 13° : pas d'aff. Récolte 1955. Vins de pays : 9°5 à 11° : 270 à 260.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (22) : Récoltes 1954-1955 ; insuffisance d'affaires, pas de cote. Récolte 1955, vins de café : 10 à 12° : 295 à 310 ; C.S. : pas d'aff.

Var. — Brignoles (22) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGERIE. — Alger (21) : Récolte 1954, rouges : 10 à 10°5 : 310 ; 11 à 11°5 : 300 ; 12 à 12°5 : 295 à 290. Récolte 1955, premier choix, rouges : 10 à 10°5 : 290 à 287,50 ; 11 à 11°5 : 285 à 280 ; 12 à 12°5 : 280 ; deuxième choix : 10 à 10°5 : 285. — Mostaganem (21) : Récolte 1954, rouges et rosés : 297 à 290. Récolte 1955. rouges : 280 à 285 ; rosés : 280. — Oran (21) : Vins nouveaux : 280.

SOUFRES

Soufre brut vrac % kgs nus sur wag. dép. p. 5 t. : 1788. — Soufre (usage industriel) % kgr. nu sur wag. dép. p. 5 t. : Fleur extra-légère : 3085 ; Sublimé : 3060 ; Canons : 2946 ; Trituré maille 100 mod. 23 : 2702 ; Trituré maille 120 mod. 22-23 : 2726 ; Trituré ventilé : maille 150 mod. 20-21 : 2751 ; maille 200 mod. 20 : 2800 ; maille 300 mod. 18-19 : 2898.

Sulfate de cuivre français % kgs franco par 10 tonnes, taxes comprises : Gros cristaux : 11.200 ; Menus cristaux : 11.182 ; Neige : 11.230.

Imprimerie P. DÉHAN, 5, rue de la Vieille-Intendance

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 16 AU 22 OCTOBRE 1955

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	16	9	P	12	5	»	13	3	»	14	2	1	18	13	P	13	9	15	12	8	6
ANGERS	16	9	»	13	2	»	14	2	»	13	1	P	17	10	»	17	9	12	13	8	8
COGNAC	19	9	»	14	7	»	15	3	»	13	8	2	18	10	»	21	9	13	13	6	4
BORDEAUX	21	10	»	15	9	»	16	3	P	16	2	P	17	10	»	22	8	10	14	7	13
TOURS	12	9	P	13	2	»	13	1	»	12	1	P	17	8	»	21	10	7	11	8	1
NEVERS	22	10	P	13	5	P	12	0	»	11	5	»	17	9	»	22	10	35	14	8	1
AGEN	23	6	»	12	7	»	17	2	»	13	0	»	19	5	»	20	9	5	13	7	2
CLERMONT-FERRAND	21	9	P	12	8	P	11	0	»	11	—1	»	18	0	35	21	9	P	14	8	P
MONTELIMAR	20	11	»	16	3	»	15	3	»	21	7	P	17	11	»	20	12	33	18	4	»
TOULOUSE	21	6	»	15	10	»	16	3	»	14	3	»	18	7	»	20	10	5	15	6	1
CARCASSONNE	22	9	»	18	10	»	17	2	»	18	8	»	17	13	»	19	9	3	18	10	»
PERPIGNAN	23	14	»	25	15	»	18	6	»	18	13	»	19	17	2	26	12	3	18	10	»
MONTPELLIER	20	8	»	20	8	»	18	4	»	19	8	»	16	15	»	19	12	5	17	7	»
REIMS	14	2	P	11	2	»	11	0	»	10	0	P	15	8	»	21	11	5	14	8	8
STRASBOURG	13	8	P	12	1	»	11	—4	1	12	1	P	13	4	»	13	8	3	12	8	P
DIJON	12	9	P	14	5	»	10	—2	»	12	3	P	12	4	»	18	10	28	15	7	2
LYON	16	7	»	13	8	»	13	— 2	»	11	2	1	16	11	4	19	11	16	17	8	P
GRENOBLE	20	5	»	12	10	P	14	0	»	15	8	P	16	7	P	19	11	23	15	7	3
MARSEILLE	22	8	»	20	6	P	17	8	»	19	11	»	19	14	17	19	14	27	17	9	»
NICE	22	12	»	22	11	»	20	9	»	22	11	»	20	14	P	17	13	42	21	8	6
AJACCIO	21	2	»	22	10	»	20	9	»	21	12	»	20	8	»	26	13	P	23	9	9
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

Viticulteurs

BLADAN E - 605

BAYER

FONGICIDE ESSO 406

(CAPTANE)

SOUFRE FLOTOX MICRONISÉ

OXYCHLOROCUIVRE

VOLCK-JAUNE ANTILICHEN

D.D.T. VOLCK

Assurent la protection de votre vignoble contre tous les parasites.

Pour tous renseignements, adressez-vous à :

ESSO STANDARD (DÉPARTEMENT AGRICOLE)

Insp. Commercial : **A. ARGENCE**, 16, r. Française - BEZIERS

Tél. : 28 37-69

quand les cultures

sont menacées

le monde entier
pense

VERMOREL

PULVÉRISATEURS, POUDREUSES, ATOMISEURS

PHILLIPS & PAIN - VERMOREL, MONTROUGE, VILLEFRANCHE

VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

Un bracelet avait disparu

Reçue dans un château des environs, pendant la saison des chasses, Mme Leroidut-Baratin, la femme du Député des Deux-Vienne, s'était rendue avec son hôtesse au cinéma du pays. En sortant elle s'aperçut que son bracelet-montre n'était plus à son poignet. Elle le retrouva dans la salle en s'éclairant avec son boîtier Wonder. La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

MOI.....
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

PYRALION
SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides
je pense à

SCHLŒSING

USINES
SCHLŒSING
MARSEILLE

175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél.: DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.